

Мифы о пицце

Хотя доставка пиццы круглосуточно и появилась в нашей стране относительно недавно, это кушанье известно россиянам вот уже более тридцати лет. И, казалось бы, удивить им обычного человека уже просто невозможно – в одной лишь компании «Империя Пиццы» готовят свыше пятидесяти разновидностей этого вкуснейшего блюда. Тем не менее, о нем ходит множество мифов, часть из которых не имеет никакой связи с реальностью. И в данном материале мы решили рассказать вам о наиболее распространенных в нашей стране заблуждениях.

Так, по непонятным причинам принято считать, что приготовление пиццы – процедура невероятно простая. Так, некоторые и вовсе утверждают, что это всего лишь лепешка, сдобренная овощами и сыром, и запеченная в духовке. Причем, самой лепешке не уделяется ровным счетом никакого внимания.

Потом такие люди запекают блюдо на лаваше, либо заготовке из магазина, и очень удивляются тому, что оно получилось не таким же вкусным как в ресторане. А дело в том, что там знают, что именно правильно приготовленное тесто является визитной карточкой данного блюда, и уделяют этому аспекту повышенное внимание.



Впрочем, утверждение о том, что настоящую пиццу можно попробовать исключительно в специализированном заведении, также не является на 100% верным. К сожалению, во многих отечественных заведениях работают не профессиональные пиццайоло, знающие все тонкости и секреты приготовления этого пирога с открытым верхом, а обычные повара. В результате они и делают модернизированные ватрушки и кулебяки, ведь ничему другому их и не учили. И неудивительно, что блюда, которые подают в некоторых кафе, лишь отдаленно напоминаю по вкусу настоящую пиццу.

И если вы намерились отведать именно аутентичное блюдо, а не подделку, имитирующую его, вам стоит заранее изучить информацию о заведениях своего города. Ну, или заказать пиццу на дом – как правило, такую услугу оказывают только лучшие из пиццерий.



Впрочем, даже дома можно приготовить блюдо, на все 100% соответствующее строжайшим канонам. Разумеется, для этого нужно знать некоторые нюансы. В частности, консистенция теста для основы должна быть жиже, чем для обыкновенного пирога, но гуще, чем для оладий. Чтобы добиться подобного эффекта, стоит смешать обычную муку с хлебопекарной – так вы получите вариант, максимально близкий к подлинному.

Пицца по итальянской технологии требует, чтобы толщина коржа не превышала полутора сантиметров. Но американские рецептуры позволяют делать лепешку более толстой. Поэтому нужно определиться с тем, какую разновидность вы хотите получить до формирования коржа.